INSTRUCCIONES PARA EL USO, MANTENIMIENTO Y INSTALACIÓN

ISTRUZIONI D' USO, MANUTENZIONE E INSTALLAZIONE

OPERATING, MAINTENANCE AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTRUÇÕES DE USO, MANUTENÇÃO E INSTALAÇÃO

MOD. FG-824.3

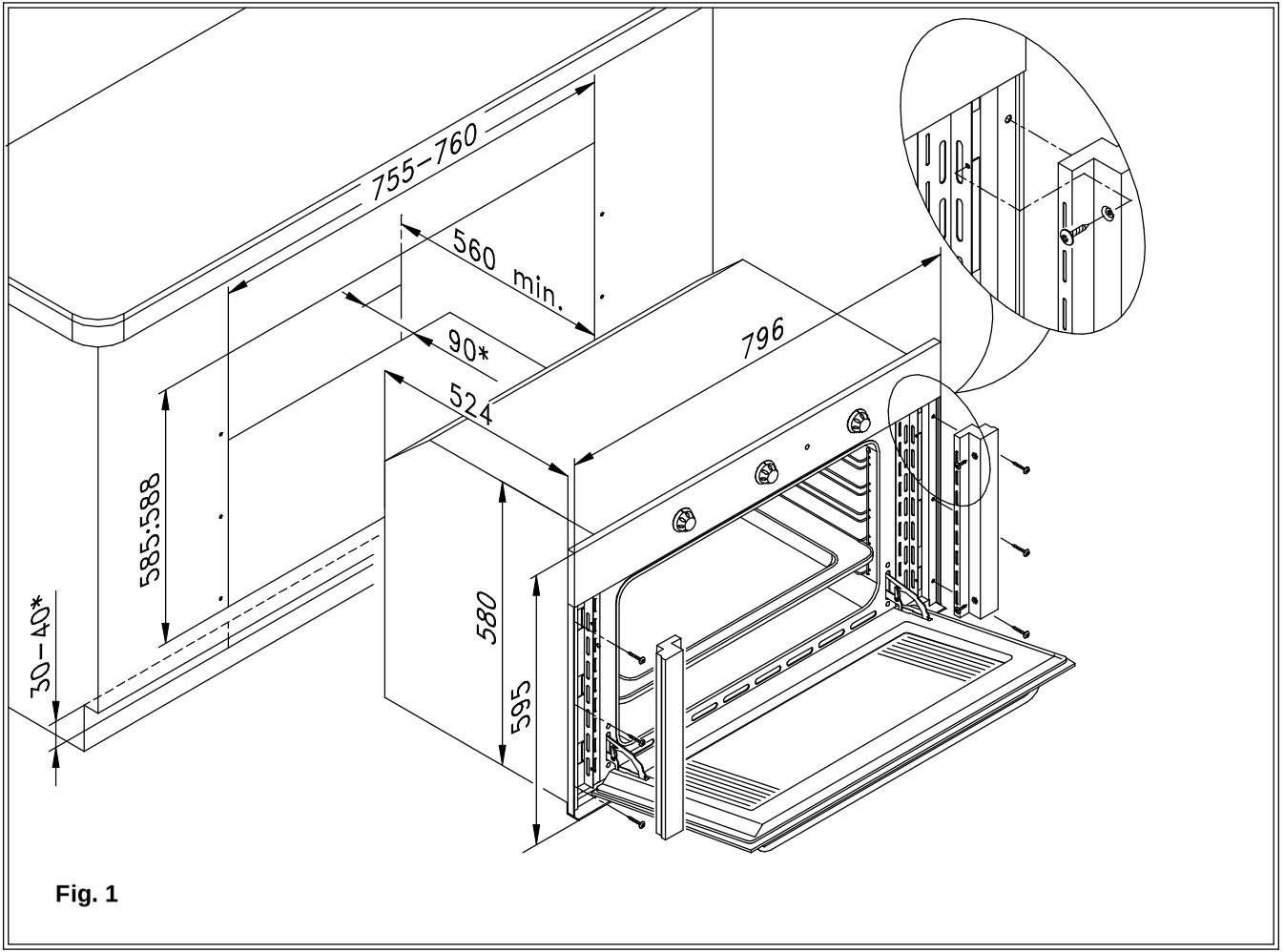


Fig. 1

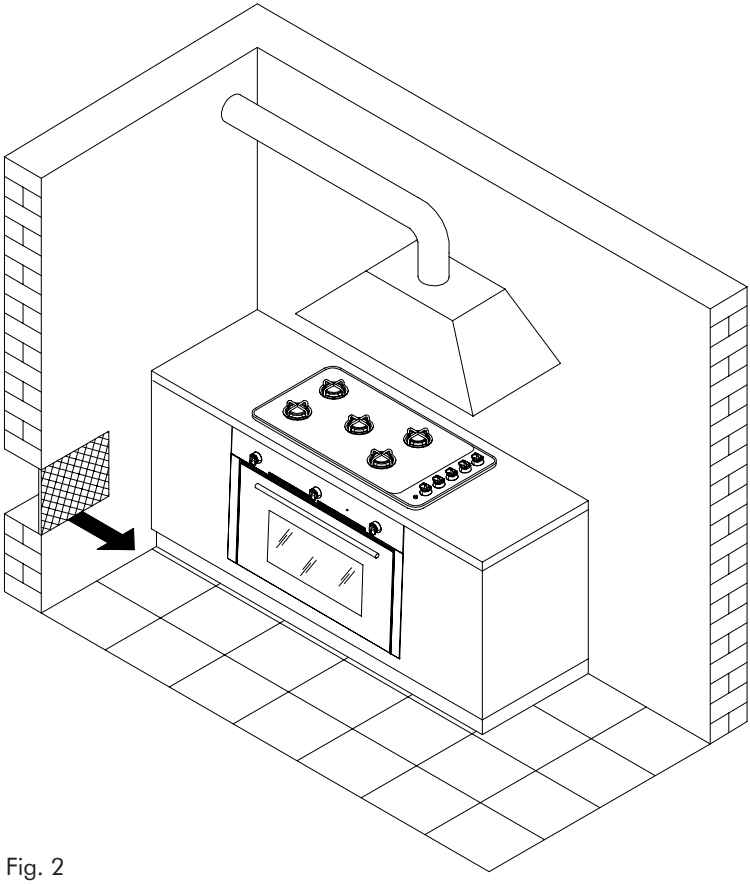


Fig. 2

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Le agradecemos que se haya decidido por un aparato de nuestra producción y esperamos que obtenga de este electrodoméstico las mejores prestaciones. Por lo tanto le aconsejamos de seguir atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para una correcta utilización de nuestros productos. El fabricante no se hace responsable por los daños causados a personas ó objetos debidos a una inadecuada instalación del aparato. El fabricante se reserva el derecho de aportar a su propios productos modificaciones que se consideren necesarias y útiles, sin ningún tipo de aviso previo.

IMPORTANTE: durante el uso del horno el aparato viene sometido a un calentamiento frontal sobre todo del vidrio externo de la puerta. Por lo tanto se aconseja de mantener alejados a los niños, no dejándo-los manejarlo ó jugar con él.

ATENCIÓN

Este aparato debe ser instalado para hacerlo funcionar solamente en locales ventilados permanentemente según las normas vigentes en su país (fig. 2).
Cualquier tipo de manutención debe ser realizada por personal competente o autorizado, manteniendo el aparato desenchufado y la conexión del gas cerrada.

Nota: tener presente que sobre todo en los muebles empotrados los estratos de plástica en madera enchapada deben ser trabajados con colas resistentes al calor (120°C).

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación es a cargo del usuario y las intervenciones que se pedirán al fabricante por una instalación equivocada no serán contempladas en la garantía. Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación y a la regulación sean efectuadas por personal competente y cualificado, con requisitos técnicos profesionales, el mismo debe entregar al usuario cuando ha terminado el trabajo una declaración de conformidad del trabajo realizado. El mismo se deberá responsabilizar por eventuales daños a personas o cosas causados por conexiones que no respetan las normas vigentes.

Este aparato cumple con las normas conformes a la circular 82/499 de la CEE relativa a la limitación de las disturbaciones radioeléctricas.
Este aparato, en las partes destinadas a contacto con sustancias alimenticias, cumple con la Directiva 89/109/CEE.

INSTALACIÓN EN EL MUEBLE (fig. 1)

Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación del aparato sean efectuadas por personal competente y cualificado.

- El aparato puede ser inserido bajo encimera o integrado a columna.
  En ambos casos se deben respetar las dimensiones indicadas en el Cuadro 1.
- La instalación del horno en el mueble se efectúa observando las siguientes indicaciones (fig. 1):

1. Quitar los cubre marcos aflojando los tornillos A;
2. Introducir el horno en el mueble ya conectado a la instalación eléctrica y al gas;
3. Fijar el horno al mueble con 4 tornillos para madera B;
4. Fijar los cubre marcos.

- Prestar atención a no utilizar la puerta como palanca para instalar el horno.
- No presionar la puerta del horno cuando está abierta.

ATENCIÓN: no obstruir aberturas o rendijas de enfriamiento o de salida de los productos combustionados.

LOCAL DONDE SE INSTALA (fig. 2)

Para un bueno funcionamiento del aparato a gas es indispensable que en el local donde se instala pueda afluir, en modo natural, el aire necesario para la combustión del gas.

La instalación debe respetar las normas vigentes en su país. El aflujo de aire en el local se debe crear directamente a través de aberturas realizadas en las paredes externas (fig.2).

Estas aberturas deben tener una sección mínima de pasaje no inferior a 100 cm^2 (se pueden efectuar una o más aberturas).
La descarga de los productos de la combustión debe efectuarse a través de campanas conectadas a chimenéas o directamente al exteriór (fig.2).
En el caso no sea posible instalar una campana es necesario el empleo de un electroventilador para la entrada de la pared externa o a la vantana del ambiente con tal que exista en el local las aberturas aplicado al aire cumpliendo con las normas vigentes. Este electroventilador debe tener asegurar, para un ambiente de cocina, un cambio horario de aire de 3-5 veces de su volúmen.

CONEXIÓN

En la parte inferior del marco del horno encontrará una placa de características donde se indica con que tipo de gas fué regulado. Si dispone de un suministro de gas idéntico a la regulación, siga atentamente las indicaciones de conexión. En caso contrario antes de observar las indicaciones de conexión, adapte el horno a los diversos tipos de gas.

Indicaciones para la conexión (fig. 3)

El aparato debe ser conectado a la red del gas utilizando un tubo metálico rígido un tubo flexible metálico conforme a las normas en vigor.
La conexión se debe efectuar entre el racor del tramo del gas y el tubo, de la siguiente manera:

1. Juntura cónica (ISOR7) con estanqueidad a rosca además de el uso de un producto para sellar adecuadamente;
2. Interponer una guarnición de estanqueidad (aluminio, cobre, goma) aprovada para el uso.

AVISO: el uso de tubos flexibles en goma, fijados sobre la puerta-goma, están prohibidos porque no permiten la inspección.

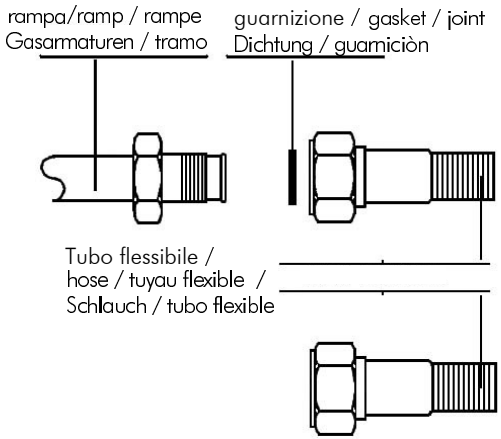
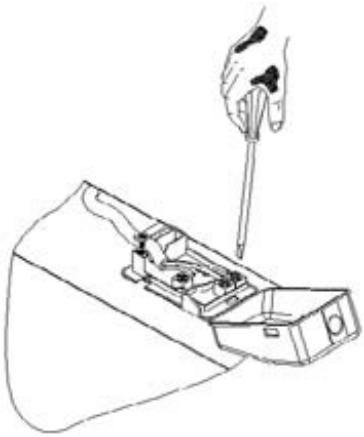


Fig. 3

Atención: cuando se termina de efectuar la conexión controlar que no hayan pérdidas de gas usando agua enjabonada o líquidos equivalentes.
NO UTILIZAR LLAMA PARA CONTROLAR SI HAY PERDIDAS DE GAS.

Fig. 4



El aparato viene provisto de un cable sin enchufe.
El enchufe que se urará deberá ser normal teniendo en cuenta que:

-amarillo - verde = tierra
-azul = néutro
-castano = fase

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica asegurarse que:

- El voltaje corresponda aquel indicado en la placa de características técnicas, ubicada en la pared inferior del marco.
- La válvula y la alimentación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver placa características técnicas)
- La instalación de alimentación debe proveer una correcta descarga a tierra. El enchufe o el interruptor omnipolar, con una abertura mínima entre los contactos de 3mm., sea de fácil acceso una vez que se haya instalado el aparato.
- En el caso el enchufe no sea de fácil acceso, el instalador debe proveer a la instalación de un interruptor omnipolar con distancia de abertura entre los contactos de 3 mm.

El cable de alimentación se debe ubicar en manera tal que en ningún momento alcance una temperatura superior a 50°C de la ambiental.

CAMBIO INYECTORES QUEMADORES HORNO (fig. 5-6)

- Se asegure que el horno no esté conectado a la red eléctrica;
- Abra completamente la puerta del horno;
- Quitar la placa de fondo del horno (fig.5);
- quitar el quemador de la siguiente manera:

1. quitar la parábola difusión C aflojando las tuercas D;
2. correr la escuadra E portabujías más el termopar;
3. sacar el tornillo B y quitar el tubo quemador;
4. quitar el inyector F con una llave de 7 y sustituirlo según las instrucciones del cuadro 2 (el inyector debe ser sujetado fuertemente para evitar que se salga).

- Montar nuevamente el quemador del horno siguiendo inversamente las indicaciones antes mencionadas;
- Poner nuevamente la placa de fondo del horno.

Atención a los cables de las bujías y a los tubos de la termopar.

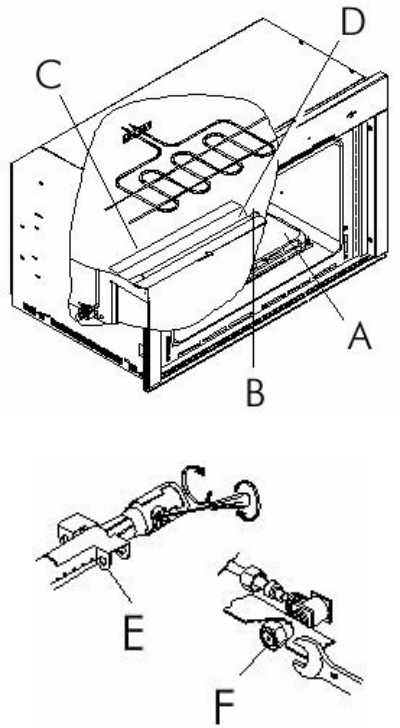


Fig. 5-6

REGULACIÓN DEL AIRE DE LOS QUEMADORES (fig. 7)

Debido a las características distintas del gas usado, se pueden presentar llamas con falta o ecceso de aire. En dicho caso efectuar la regulación de la siguiente manera:

- Aflojar el tornillo C que se encuentra en el quemador
- Girar la abrazadera D en posición N para el gas metano o natural y en posición G para el gas líquido, hacer coincidir el índice móvil sobre la abrazadera, el índice fijo sobre el quemador obteniendo de esta manera una llama regular. (fig. 8).

Ejemplos:

a) Llama con ecceso de aire; pequeña y débil: girar la abrazadera D para disminuir la cantidad X (sentido anti horario).
b) Llama con poco aire : irregular con las puntas amarillas: girar la abrazadera D para aumentar la cantidad X (sentido horario).
c) Llama normal: es de color azulado.

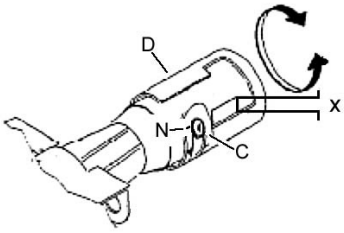
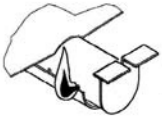


Fig. 7

eccesso d'aria / too much air / exces d'air zuviel Luft / exceso de aire

fiamma regolare / regular flame / flamme régulière / reguläre Flamme / llama regular



mancanza d'aria / not enough air / manque d'air / zuwenig Luft / falta de aire

Fig. 8

REGULACIÓN DEL MÍNIMO DEL TERMOSTATO

Esta operación se efectúa con el horno en el mueble y luego de haber realizado la conexión eléctrica y de gas por personal competente y cualificado. Dichas operaciones son necesarias cuando se pasa de un tipo de gas a otro (de un gas natural G20 a gas líquido G30) en manera de garantizar una temperatura mínima aproximada a los 150°C.

Secuencia con tablero en metal

- abrir la puerta del horno (el encendido se puede efectuar solamente con la puerta abierta);
- sacar la placa (fondo) del horno;
- encender el horno en la posición de máxima temperatura por lo menos por 20÷30 minutos;
- una vez que está encendido cerrar la puerta;
- llevar nuevamente el mando del termóstato a 150°C;
- sacar el mando A (fig. 9);
- inserir un destornillador en el orificio B paralelamente al mango termóstato y regular el by-pas hasta obtener una llama reducida pero estable. Esta operación se efectúa con la puerta del horno cerrada.
- Usar un destornillador entalle (fig. 9) en los tornillos by-pas. Es suficiente destornillar el by-pas para regular el mínimo pasando del gas líquido al gas metano.
- Para el funcionamiento con gas G30/G31 (LPG) el tornillo de regulación del by-pas debe ser atornillado hasta el fondo.

IMPORTANTE:

después de haber regulado el quemador, controlar el mantenimiento de la llama al mínimo de la siguiente manera:

1. girar el mando de la posición mínima a la posición máx 2-3 veces;
2. abrir y cerrar la puerta del horno continuamente varias veces (ni muy rápido, ni muy lentamente).
3. en el caso se apague adaptar la regulación del by-pas (aumentar muy poco el mínimo);

- Terminadas dichas operaciones (sustituir los inyectores, regular el aire y el mínimo,) apagar el horno, aplicar la nueva placa de características (que índique el gas que se utiliza).

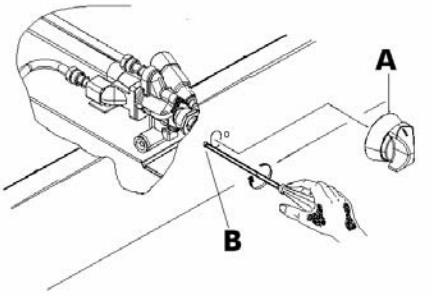


Fig. 9

ENCENDIDO DEL HORNO A GAS

El horno se enciende con la **PUERTA ABIERTA** de la siguiente manera:

- presione lievemente el botón del termóstato A y gire en sentido horario al máximo. Presionar a fondo el botón A para activar el encendido eléctrico y tenerlo presionado por algunos segundos hasta que el dispositivo de seguridad se active.

- posicionar sucesivamente el mando sobre la temperatura deseada.

Controlar el encendido del quemador del horno a través de las rendijas ubicadas antes del plato del horno, y verifique que soltando sucesivamente el mando del termóstato, la llama del quemador permanezca encendida. En caso contrario repetir la operación.
Asegurarse siempre con la puerta cerrada que el quemador funcione perfectamente.

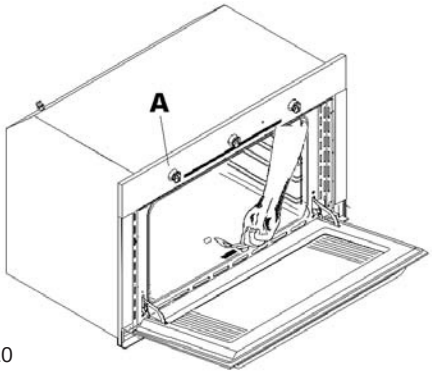


Fig. 10

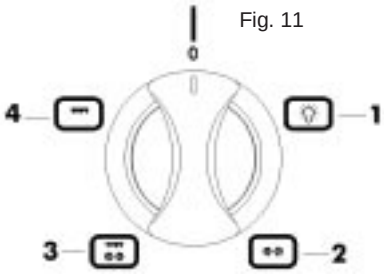
ENCENDIDO DEL HORNO NO DOTADO DE ENCENDIDO ELECTRONICO (Fig. 10)

En el caso que el encendido no funciones o el horno no fuera dotado de un dispositivo de encendido, operar de la siguiente manera: acercar la llama de un fósforo o de un encendedor para gas en el orificio de encendido ubicado en la parte anterior de la placa de fondo, contemporáneamente presionar hasta el fondo el botón del termóstato ya girado en sentido antihorario en la posición máxima y tenerlo presionado por algunos segundos hasta que el dispositivo de seguridad se active, luego posicionar el botón en la temperatura deseada.

USO DEL GRILL ELECTRICO (Fig. 11)

SIMBOLOGIA

Fig. 11



Pos. 0 APAGADO

Pos. 1 LUZ HORNO

Pos. 2 ASADOR AUTOMÁTICO

Encender el horno a gas y seleccionar el botón del termóstato eligiendo entre 150°C y 270°C. Este tipo de cocción se efectúa con la puerta del horno cerrada.

Pos. 3 GRILL + ASADOR AUTOMÁTICO

Este tipo de cocción permite dorar los alimentos. Para este tipo de cocción es necesario tener la puerta del horno abierta utilizando la protección de los mandos del horno. El selector en esta posición permite el inserimiento automático del grill más el asador automático.

Pos. 4 GRILL CENTRAL

Este tipo de cocción es particularmente indicada para dorar más rápido los alimentos. Es necesario además para este tipo de cocción tener la puerta del horno abierta y usar la protección de los mandos del horno.

AVISO:

Si durante el funcionamiento del grill eléctrico se gira por herror el botón del termóstato del horno, un dispositivo de seguridad bloqueará la función del grill. Para reactivarlo debe girar el botón del horno hasta hacer coincidir el índice fijo sobre el frontal (cerrado).

USO DEL SELECTOR GRILL ELECTRICO

Girar el botón eligiendo la función deseada.

Se aconseja calentar el grill por 5 minutos antes de introducir la vianda.

Colocar la vianda que se debe grillar sobre la parrilla apropriada o en una bandeja para horno con bordes bajos. La parrilla se debe poner en el escalón más alto (en función del volúmen del alimento que se debe cocinar), en cambio la bandeja para recoger los residuos de grasa se debe ubicar en el escalón sucesivo. Para este tipo de cocción es necesario tener la puerta del horno abierta, o sea cerrada parcialmente. En base al tipo de vianda (ejem. carnes, pescado, carnes blancas, etc.) es necesario girar la vianda para que la misma esté expuesta a los rayos infrarrojos en ambos lados.

La cocción con el grill no debe superar los 30 minutos.

ATENCIÓN: el grill no funciona cuando está inserida la función gas del horno.

USO DEL ASADOR AUTOMÁTICO (fig. 12)

Inserir en la barilla-espiedo (1) entre los dos tenedores (2) el alimento que se desea cocinar sujetándolo con los mismos de manera que quede bien equilibrado.
Colocar la barilla-espiedo en el mástil cavo del motor (3) y apoyarlo en el apropiado soporte.
Poner debajo el plato para recoger los residuos de grasas.
Encender el grill (botón C, posición 2).

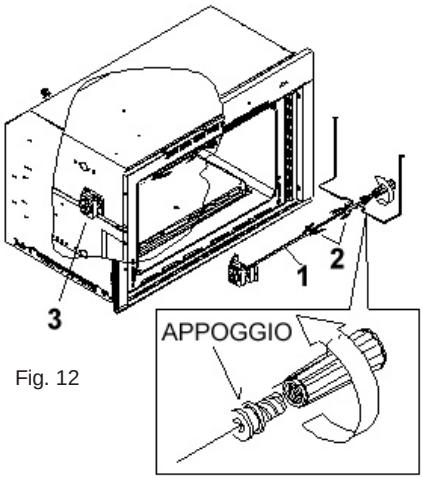


Fig. 12

USO DEL TEMPORIZADOR 60 min (fig. 13)

Se puede regular por un período máximo de 60 minutos. Gire el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición de 60 minutos, y luego gire en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonarà el zumbador. Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.

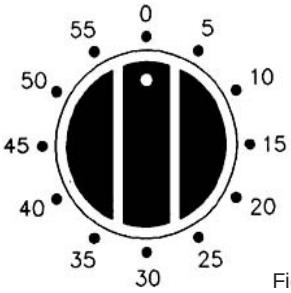


Fig. 13

MANTENIMIENTO

Es necesario llamar el servicio de asistencia y hacer sustituir el repuesto dañado. Se aconseja además de hacer controlar el aparato por el servicio de asistencia una vez al año aproximadamente.

IMPORTANTE:

Se aconseja además de controlar periodicamente el buen estado del tubo de conexión del gas y sustituirlo en el caso existan anomalías.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

En el caso sea necesario sustituir la bombilla de iluminación del horno, se debe antes quitar la protección que la cubre A desenroscándola en sentido antihorario. Después de haber sustituido la bombilla, poner nuevamente la protección que la cubre A (fig. 14).

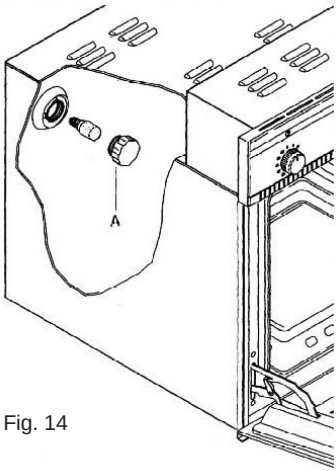


Fig. 14

DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta siguiendo las siguientes indicaciones:
Bisagra con perno en U móviles (fig. 16)
Las bisagras A están provistas de dos pernos en U móviles B que si se enganchan a los sectores C de las bisagras cuando la puerta está completamente abierta la bloquean. Luego es necesario alzar la puerta hacia arriba y extraerla hacia afuera, para realizar esta operación presionar en los costados de la puerta cerca de las bisagras. Para montar nuevamente la puerta inserir en primer lugar las bisagras en las endijas correspondientes D. Par terminar antes de cerrar la puerta NO olvidarse de bajar los dos pernos a U móviles B que sirven para enganchar las dos bisagras.
El vidrio de la puerta se puede sacar facilmente destornillando los 4 tornillos laterales (fig. 15).
Nota: los tornillos no se deben enroscar hasta el fondo para evitar de arruinar las juntas.

Accesorios en dotación del horno
El aparato puede ser equipado con guías laterales que se enganchan a la pared del horno. Ensartar en las guías laterales las rejillas y la bandeja en dotación.
Para quitar las guías laterales sirve solamente presionar levemente hacia abajo (fig. 17).

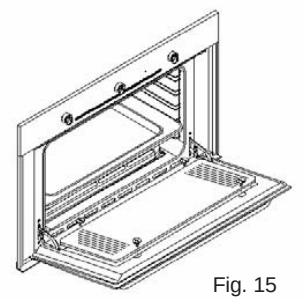


Fig. 15

ASISTENCIA TECNICA

Antes de llamar el servicio de Asistencia Técnica en el caso que el horno no funcione le aconsejamos de:

-controlar que el enchufe esté conectado correctamente a la red eléctrica;

-controlar que el flujo del gas sea regular y que las tuberías no presenten estrechamientos o interrupciones.

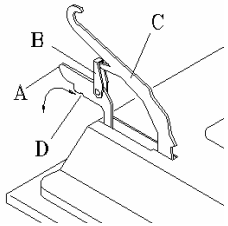


Fig. 16

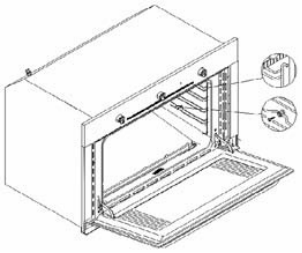


Fig. 17

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de cualquier intervención, desenchufar el horno. Las partes esmaltadas o pintadas se deben limpiar siempre cada vez que se usa el horno.
Espere que el horno se enfrie y luego lo lave con agua tibia y un detergente neutro. No use nunca para rasquetear, cuchillos, esponjas metálicas, etc. Trate que la grasa no se deposite en las paredes del horno para evitar que se formen olores desagradables durante las cocciones siguentes. La puerta y el vidrio se pueden desmontar, para facilitar la limpieza.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Vi ringraziamo per la scelta di uno dei nostri prodotti e speriamo che otteniate da questo elettrodomestico le migliori prestazioni. Pertanto Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti di questo manuale per un corretto utilizzo dei nostri prodotti. La Casa Produttrice declina ogni responsabilità per danni alle persone ed agli oggetti, dovuti ad una cattiva od impropria installazione dell'apparecchio stesso. La Casa Produttrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche che si ritenessero necessario ed utili, senza alcun preavviso.

IMPORTANTE: durante l'uso del forno l'apparecchio è sottoposto ad un sensibile riscaldamento del frontale e del vetro esterno della porta. Si raccomanda perciò di tenere lontano i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

ATTENZIONE

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo UNI 7129/UNI 7131 (fig. 2 pag. 2).
Qualsiasi manutenzione deve essere eseguita da personale esperto con l'apparecchio elettricamente disinserito e rubinetto del gas dell'impianto chiuso.

N.B. Richiamiamo l'attenzione sul fatto che, nei mobili da incasso, gli strati di materiale plastico in legno impiallacciato devono essere lavorati con collanti resistenti al calore (120°C).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

L'installazione è a carico dell'acquirente e gli eventuali interventi richiesti alla ditta costruttrice che dipendono da un'errata installazione non saranno compresi nella garanzia. È importante che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, con precisi requisiti tecnico professionali, il quale al termine dei lavori è tenuto a rilasciare una dichiarazione di conformità del lavoro compiuto. Lo stesso dovrà ritenersi responsabile per eventuali danni a cose o persone causati da allacciamenti non conformi alle norme in vigore.

Questo apparecchio è conforme alla circolare 82/499 della CEE relativa alla limitazione dei disturbi radioelettrici.
Questo apparecchio, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme al D.L. n. 108 del 25/01/92 (Direttiva89/109/CEE).

INSTALLAZIONE NEL MOBILE (fig. 1 - pag. 1)

E' importante che tutte le operazioni relative all'installazione dell'apparecchio vengano eseguite da personale qualificato.

- L'apparecchio può essere inserito sotto il piano di lavoro ed a colonna.
  In entrambi i casi rispettare le dimensioni indicate come da Tab. 1.
- Il fissaggio del forno al mobile si effettua nel seguente modo (fig. 1):

1. levare i copricornice agendo sulle viti A;
2. inserire il forno collegato all'impianto elettrico e gas nel mobile;
3. fissare il forno al mobile con n°4 viti per legno B;
4. fissare i copricornice.

- Fare attenzione a non usare la porta come leva per l'installazione del forno.
- Non esercitare pressioni sulla porta del forno quando è aperta.

ATTENZIONE: non ostruire aperture o fessure di raffreddamento o di fuori uscita combusti.

LOCALE DI INSTALLAZIONE (fig. 2 - pag. 2)

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas.

L'installatore deve seguire le norme di sicurezza in vigore nel paese (UNI-CIG 7129 e 7131). L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (fig.2).

Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm^2 (possono essere realizzate una o più aperture).
Lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire attraverso cappe collegate a canne fumarie o direttamente all'esterno (fig.2).
In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purchè esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria secondo le norme vigenti. Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume.

ALLACCIAMENTO

Sulla parte inferiore della cornice del forno troverete una targhetta dati che vi indicherà con quale gas è stato regolato. Se disponete di un'erogazione identica alla regolazione, seguite attentamente le indicazioni di collegamento. Diversamente prima di osservare le indicazioni di collegamento, adattare il forno ai diversi tipi di gas.

Indicazioni di collegamento (fig. 3)

L'apparecchio deve essere allacciato alla rete del gas a mezzo di un tubo metallico rigido oppure con un tubo flessibile metallico conforme alle norme in vigore nel paese (UNI 9891).
Il collegamento deve avvenire tra il raccordo della rampa del gas e il tubo nel seguente modo:
1. attacco conico (ISOR7) con tenuta sul filetto più aggiunta di prodotto sigillante adatto;
2. Interponendo una guarnizione di tenuta (alluminio, rame, gomma) approvata per l'uso.

AVVERTENZA: L'uso di tubo flessibile in gomma fissato sul porta-gomma, è vietato perchè non è ispezionabile.

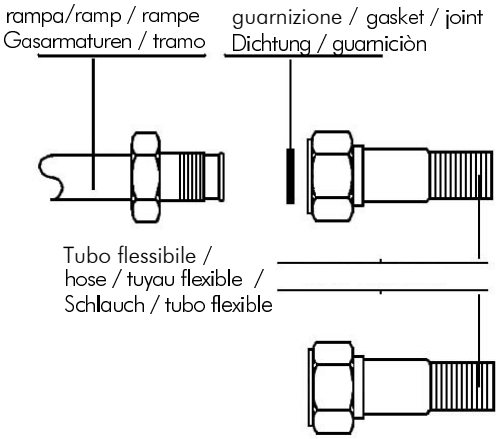
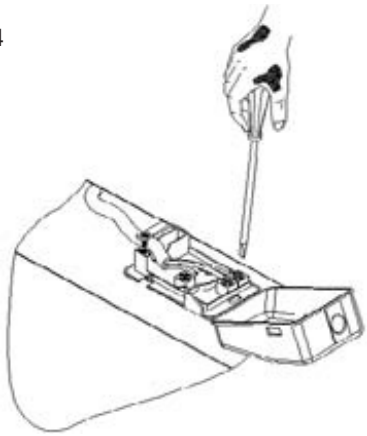


fig. 3

Attenzione ad operazione ultimata controllare che non vi siano perdite di gas usando dell'acqua insaponata o dei liquidi equivalenti. NON UTILIZZARE FIAMME PER LA RICERCA DI PERDITE DI GAS

fig. 4



L'apparecchio viene fornito di cavo senza spina. La spina da usarsi deve essere del tipo normalizzato tenendo conto che:

- giallo - verde = terra
- bleu = neutro
- marrone = fase

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertatevi che:

- Il voltaggio corrisponda a quello indicato sulla targhetta dati tecnici posta sulla parete inferiore della cornice.
- La valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta dati).
- L'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra. La presa o l'interruttore omnipolare, con un'apertura minima di contatto di 3mm., sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Nel caso in cui la spina non sia facilmente accessibile l'installatore deve prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

Il cavo di alimentazione dovrà essere posizionato in modo tale che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50° C a quella ambiente.

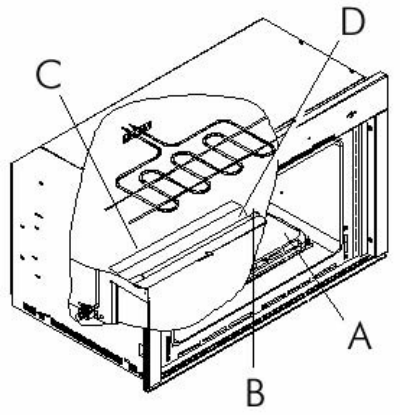
CAMBIO INIETTORE BRUCIATORE FORNO (fig. 5-6)

- Accertarsi che il forno non sia col- legato elettricamente;
- aprire completamente la porta del forno;
- estrarre la platea del forno (fig.5);
- sfilare il bruciatore nel seguente modo:

1. togliere la parabola diffusione C agendo sui dadi D;
2. spostare la squadretta E portacandele più termocoppia;
3. togliere la vite B e sfilare il tubo bruciatore;
4. togliere l'iniettore F con una chiave da 7 e sostituirlo secondo le istruzioni riportate in tab. 2 (l'iniettore deve essere bloccato con una forza adeguata ad evitare il suo sfilamento).

- rimontare il bruciatore forno seguendo a ritroso le operazioni su descritte;
- rimettere la platea del forno.

Attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.



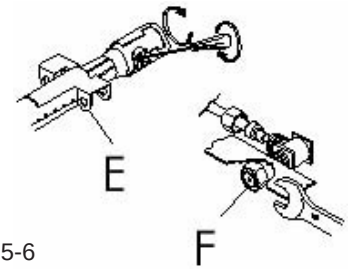


fig. 5-6

REGOLAZIONE DELL'ARIA BRUCIATORI (fig. 7-8)

Causa le diverse caratteristiche dei gas usati, si potrebbero presentare fiamme con mancanza o eccesso d'aria. In tale caso eseguire la regolazione nel seguente modo:

- Allentare la vite C che si trova sul bruciatore
- ruotare la ghiera D in posizione N per il gas metano o naturale ed in posizione G per il gas liquido, facendo coincidere l'indice mobile sulla ghiera all'indice fisso sul bruciatore ottenendo così una fiamma regolare. (fig.8).

Esempi:

a) Fiamma con eccesso d'aria; piccola e sottile: ruotare la ghiera D in modo da diminuire la quota X (antiorario).
b) Fiamma con scarsità d'aria: irregolare con punte gialle: ruotare la ghiera D in modo da aumentare la quota X (orario).
c) Fiamma normale: il suo colore è azzurro.

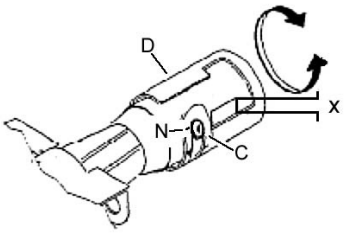
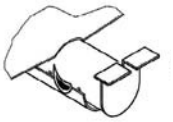


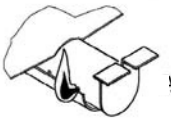
Fig. 7



eccesso d'aria / too much air / exces d'air
zuviel Luft / exceso de aire

fiamma regolare / regular flame / flamme
régulière / reguläre Flamme / llama regular

Fig. 8



mancanza d'aria / not enough air / manque
d'air / zuwenig Luft / falta de aire

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL TERMOSTATO

Questa operazione viene eseguita con il forno nel mobile e dopo aver eseguito il collegamento elettrico e gas da personale esperto. L'operazione si rende necessaria quando si passa da un tipo di gas ad un altro (da gas naturale G20 a gas liquido G30) in modo da garantire una temperatura minima prossima ai 150°C.

Sequenza con cruscotto in metallo

- aprire la porta del forno (l'accensione del bruciatore avviene solo a porta aperta);
- togliere la platea (fondo) del forno;
- accendere il forno nella posizione di massima temperatura per almeno 20÷30 minuti;
- ad accensione avvenuta chiudere la porta;
- riportare la manopola del termostato indicizzata sul 150°C;
- togliere la manopola A (fig. 9);
- inserire un cacciavite nel foro B parallelamente al gambo termostato e regolare il by-pass fino ad ottenere una fiamma ridotta ma stabilizzata. Questa operazione va eseguita con la porta del forno chiusa.
- Agire con cacciavite ad intaglio (fig. 9) sulla vite by-pass. È sufficiente svitare il by-pass per regolare il minimo passando dal gas liquido a gas metano.
- Per il funzionamento con G30/G31 (LPG) la vite di regolazione del by-pass deve essere avvitata a fondo

IMPORTANTE:
dopo aver regolato il bruciatore, controllare il mantenimento della fiamma al minimo nel seguente modo:

1. ruotare la manopola dalla posizione min. alla posizione max 2-3 volte;
2. aprire e chiudere la porta del forno in modo continuo (ne troppo veloce ne troppo lento).
3. In caso di spegnimento adattare la regolazione del by-pass (aumentare leggermente il minimo);

- Terminate le operazioni (sostituzione iniettore, regolazione aria e minimo) spegnere il forno, applicare la nuova targhetta dati (indicante il gas di utilizzo).

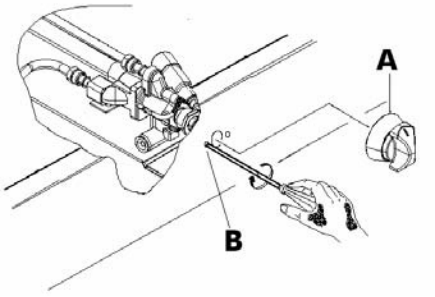


Fig. 9

ACCENSIONE DEL FORNO A GAS

L'accensione del forno si effettua con la **PORTA APERTA** nel modo seguente:

- Premete leggermente la manopola del termostato A (fig. 10) e ruotarla in senso antiorario in posizione massima.
- Premere a fondo la manopola A per innescare l'accensione elettrica e tenerla premuta per alcuni secondi e tenerla premuta per alcuni secondi affinché il dispositivo di sicurezza si attivi
- Posizionare successivamente la manopola sulla temperatura desiderata.

Controllare l'avvenuta accensione del bruciatore forno attraverso le feritoie ricavate anteriormente al piatto del forno e, verificare che lasciando successivamente libera la manopola del termostato la fiamma del bruciatore rimanga accesa. In caso contrario ripetere l'operazione.
Accertarsi sempre a porta chiusa del perfetto funzionamento del bruciatore.

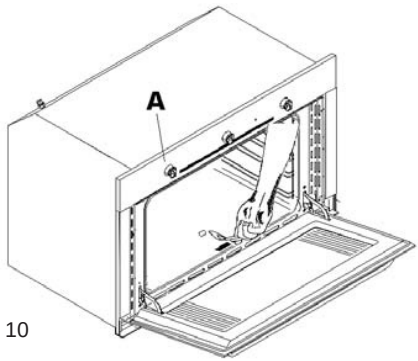


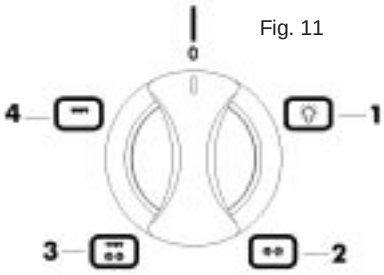
Fig. 10

ACCENSIONE DEL FORNO NON DOTATO DI ACCENSIONE ELETTRONICA

Nel caso in cui l'accensione non dovesse funzionare o il forno non fosse dotato del dispositivo di accensione, operare nel seguente modo: avvicinare la fiamma di un fiammifero oppure l'accendigas al foro di accensione posto anteriormente sulla platea forno contemporaneamente premere a fondo la manopola del termostato già ruotata in senso antiorario nella posizione massima e tenerla premuta per alcuni secondi affinchè il dispositivo di sicurezza si attivi e posizionare sucessivamente la manopola sulla temperatura desiderata.

USO DEL GRILL ELETTRICO (Fig. 11)

Fig. 11



SIMBOLOGIA

Pos. 0 SPENTO

Pos. 1 LUCE FORNO

Pos. 2 GIRARROSTO

Accendere il forno gas e selezionare la manopola del termostato a scelta fra 150°C e 270°C. Questo tipo di cottura si esegue con la porta del forno chiusa.

Pos. 3 GRILL + GIRARROSTO

Questo tipo di cottura consente la doratura dei cibi. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta forno aperta e usare la protezione manopole. Il selettore in questa posizione consente l'inserimento automatico del grill più il girarrosto.

Pos. 4 GRILL CENTRALE

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per la doratura rapida dei cibi. É necessario inoltre per questo tipo di cottura tenere la porta del forno aperta e usare la protezione manopole.

AVVERTENZA:

Se durante il funzionamento del grill elettrico si ruotasse per errore la manopola del termostato forno, un dispositivo di sicurezza bloccherà la funzione del grill. Per ripristinarlo basterà ruotare la manopola del forno fino a far coincidere l'indice mobile della manopola con l'indice fisso sul frontale (chiuso).

USO DEL SELETTORE GRILL ELETTRICO

Ruotare la manopola in corrispondenza della funzione desiderata.

È consigliabile preriscaldare il grill per 5 minuti prima di introdurre le vivande.

Collocare la vivanda da grigliare sull'apposita griglia o in una teglia dai bordi molto bassi.

La griglia va posta nel gradino più alto (in funzione del volume del cibo da cuocere), mentre la leccarda per la raccolta dei grassi dovrà occupare il gradino sottostante. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta del forno aperta, quindi richiuderla parzialmente.

In relazione al tipo di vivanda (es.carne, pesce, pollame, ecc.) è necessario rivoltare le vivande per esporre i due lati ai raggi infrarossi.

La cottura con il grill non deve superare i 30 minuti.

ATTENZIONE: il grill non funziona quando è inserita la funzione gas del forno.

USO DEL GIRARROSTO (fig. 12)

Infilate sull'asta-spiedo (1) tra le due forchette (2) il cibo da cuocere bloccandolo con le stesse in posizione di equilibrio al fine di evitare ogni sollecitazione al motore. Innestare l'asta-spiedo nel motorino girarrosto (3) e appoggiarla sull'apposito supporto. Mettete il piatto raccoglitore sul ripiano più basso. Accendete il grill (manopola C, posizione 2).

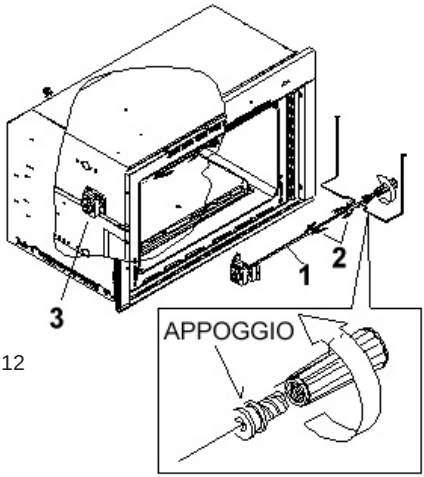


Fig. 12

USO DEL CONTAMINUTI 60 min (fig. 13)

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora.
La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata ruotandola in senso antiorario fino al tempo desiderato.
Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente.
Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

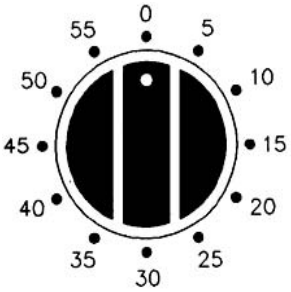


Fig. 13

MANUTENZIONE

E' necessario chiamare il servizio assistenza e far sostituire il pezzo danneggiato. Si consiglia inoltre di far controllare l'apparecchio dal servizio assistenza una volta all'anno circa.

IMPORTANTE:

Si consiglia inoltre di verificare periódicamente il buono stato del tubo di collegamento del gas e di sostituirlo immediatamente in caso di anomalie.

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

Nell'eventualità fosse necessario sostituire la lampada di illuminazione del forno, occorre togliere la copertura di protezione A svitandola in senso antiorario. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione A (fig. 14).

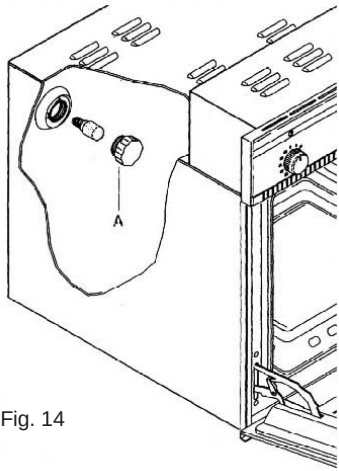


Fig. 14

SMONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

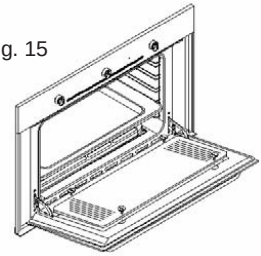
Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta nel seguente modo:
Cerniere con cavallotti mobili (fig. 25)

Le cerniere A sono provviste di due cavallotti mobili B che se agganciate ai settori C delle cerniere quando la porta è completamente aperta la bloccano. Fatto questo bisogna sollevare la portino verso l'alto ed estrarla verso l'esterno, per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere. Per rimontare la porta infilare prima di tutto le cerniere nelle loro apposite scanalature D. Infine prima di chiudere la porta NON bisogna dimenticare di abbassare i due cavallotti mobili B che sono serviti per agganciare le due cerniere. Il vetro della porta può essere facilmente rimosso svitando le 4 viti laterali (fig. 24). N.B.: le viti non devono essere avvitate a fondo per evitare di rovinare la guarnizione.

Accessori in dotazione del forno

L'apparecchio può essere corredato di guide laterali che vanno agganciate alla parete del forno. Infilare nelle guide laterali le griglie e il vassoio in dotazione. Per togliere le guide laterali basta esercitare una leggera pressione verso il basso sul particolare (fig. 26).

Fig. 15



ASSISTENZA TECNICA

Prima di chiamare il servizio Assistenza Tecnica in caso di mancato funzionamento del forno Vi consigliamo di:

verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;

Verificare che l'afflusso di gas sia regolare e la tubazione non presenti strozzature od interruzioni.

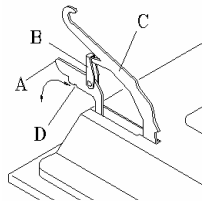
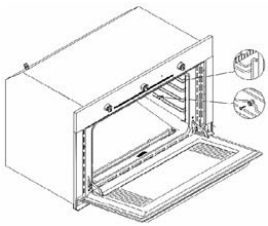


Fig. 16

Fig. 17



PULIZIA E CURA

Prima di qualsiasi operazione, interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Le parti smaltate o verniciate devono essere pulite dopo ogni utilizzo. Attendete che il forno si raffreddi e lavatelo con acqua tiepida e un detersivo non corrosivo. Non usate mai per raschiare, coltelli, pagliette, ecc. Fate in modo che i grassi non vadano a depositarsi sulle pareti per evitare la formazione di odori sgradevoli nel corso delle cotture successive. La porta così come il vetro si possono smontare, il che faciliterà alcune operazioni di pulizia.

USER INSTRUCTIONS

Thank you for choosing one of our products. We hope it will offer you many years of excellent performance. Please carefully read the instructions and suggestions contained in this manual for correct use of our products. The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to things due to incorrect or inappropriate installation of the appliance. The manufacturer reserves the right to make any changes it considers necessary to its products without notice.

IMPORTANT: during operation, the front panel and glass door panel become very hot. Do not allow children to play near the oven.

CAUTION

This appliance can be installed and can operate only in permanently ventilated rooms in compliance with UNI 7129/UNI 7131 (fig. 2 pag. 2).
All maintenance must be performed by qualified personnel with the oven disconnected from the electricity supply and the gas tap closed.

N.B. In the slot-in units, all veneered plastic strips and sheets must be glued using heat-resistant adhesives (120°C).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION PERSONNEL

The appliance must be installed by the purchaser and any work required by the manufacturer as a result of incorrect installation will not be covered by the warranty. All installation and adjustment operations must be performed by skilled personnel with specific technical and professional qualifications who, when they have finished, are required to issue a declaration certifying conformity of the work carried out. Said personnel will also be responsible for any injury to persons or damage to things caused by connections that do not comply with current regulations.

This appliance complies with the EEC circular 82/499 concerning limitation of radio interferences.
The parts of the oven that come into contact with the food comply with the EEC Directive 89/109.

FITTING IN THE UNIT (fig. 1 - pag. 1)

All installation operations must be performed by qualified personnel.

- The appliance can be fitted below the work top or in a column unit.
  In both cases the dimensions specified in Table 1 must be observed.
- The oven is fitted in the unit as follows (fig. 1):

1. take out the screws A to remove the surround covers;
2. connect the oven to the electricity and gas supply and slide it into the unit;
3. secure the oven to the unit by means of 4 wood screws B;
4. refit the surround covers.

- Do not use the door as a lever when installing the oven.
- Do not exert pressure on the oven door when it is open.

CAUTION: do not obstruct cooling or fume discharge apertures or vents.

INSTALLATION PREMISES (fig. 2 - pag. 2)

For correct operation of the appliance, sufficient natural ventilation must be provided in the room for combustion of the gas.

Installation personnel must follow the safety regulations in force in the country (UNI-CIG 7129 and 7131). The room must be ventilated directly via inlets on the outside walls (fig. 2).

These inlets must have a free section of at least 100 cm^2 (one or more inlets can be provided).
Combustion products must be discharged by means of extractor hoods connected to the flue or directly to the outside (fig. 2).
If it is not possible to install an extractor hood, an electric fan must be fitted either to the outside wall or the window; the room must be provided with ventilation inlets in compliance with current regulations. The fan flow rate must be able to guarantee an hourly exchange of air 3-5 times the volume of the kitchen

CONNECTION

At the bottom of the oven surround you will find a rating plate specifying the gas used for calibration. If you are using exactly the same type of gas, carefully follow the connection instructions. If not, the oven must be adapted to the type of gas available before following the connection instructions.

Connection instructions (fig. 3)

The appliance must be connected to the gas supply by means of a rigid metal pipe or a metal hose in compliance with the regulations in force in the country (UNI 9891).
The connection between the gas ramp coupling and the pipe must be made as follows:

1. tapered fitting (ISOR7) with seal on thread plus addition of suitable sealing agent;
2. by fitting an approved sealing gasket (aluminium, copper, rubber) in-between.

WARNING: application of a rubber hose to the hose fitting is not allowed because it cannot be inspected.

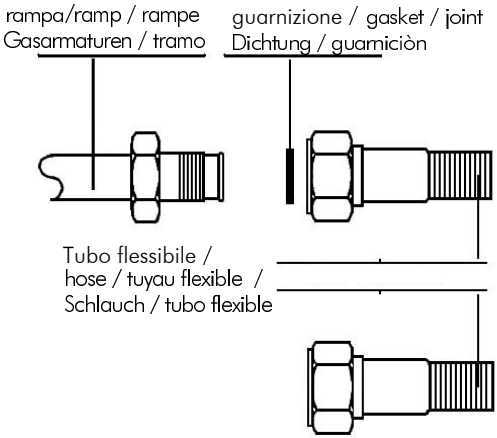
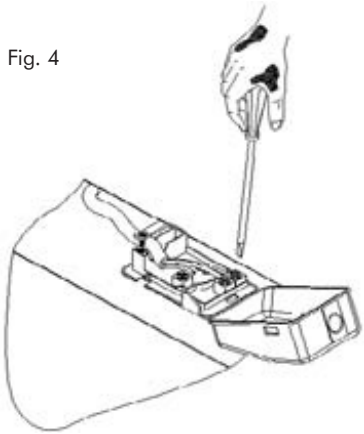


Fig. 3

Caution: once you have finished the operation, check that there are no gas leaks by testing with soapy water or equivalent. DO NOT USE FLAMES TO TEST FOR GAS LEAKS.

Fig. 4



GB - The appliance is supplied with cable without plug. A standardised plug must be used bearing in mind that:

- yellow - green = earth
- blue = neutral
- brown = phase

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance to the mains, ensure that:

- The voltage corresponds to the voltage specified on the rating plate at the bottom of the surround.
- The overload cut-off device and the domestic system can withstand the load of the appliance (see rating plate).
- The power supply system is provided with an efficient earth connection and that the socket or omnipolar switch, with minimum contact opening of 3mm., is easily accessible once the appliance has been installed.
- If the plug is not easily accessible, the installation personnel must provide an omnipolar switch with contact opening distance equal to or greater than 3 mm.

The power supply cable must be positioned so that it does not at any point exceed the ambient temperature by 50°C.

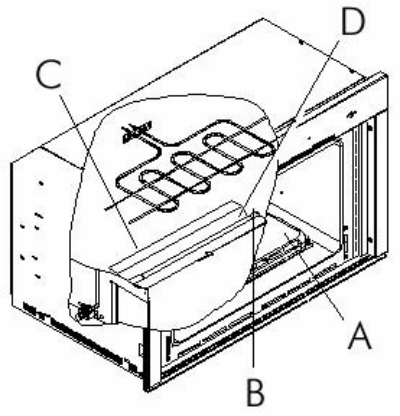
CHANGING THE OVEN BURNER INJECTOR (fig. 5-6)

- Ensure that the oven is electrically disconnected;
- fully open the oven door;
- take the bedplate out (fig. 5);
- slide the burner out as follows:

1. take the diffuser element C out, removing the nuts D;
2. move the plug holder bracket E plus thermocouple;
3. remove the screw B and slide out the burner tube;
4. remove the injector F with a 7 mm spanner and replace it following the instructions in table 2 (the injector must be locked to prevent it sliding out).

- refit the oven burner performing the above oprations in reverse order;
- replace the bedplate.

Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.



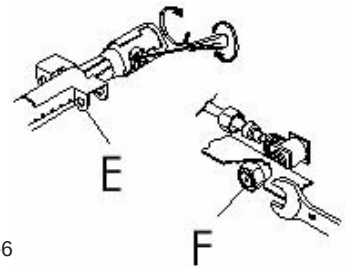


Fig. 5-6

ADJUSTING THE BURNER AIR (fig. 7-8)

Due to the characteristics of the different types of gas used, the flame may have too little or too much air. In this case adjustment must be performed as follows:

- Loosen the screw C on the burner
- turn the ring nut D to position N for methane or natural gas and to position G for liquid gas so that the moving reference mark on the ring nut coincides with the fixed reference mark on the burner, thus obtaining a regular flame (fig. 8).

Examples:

a)Flame with too much air, small and thin: turn the ring nut D to reduce the distance X (anticlockwise).
b)Flame with too litle air, irregular with yellow tips: turn the ring nut D to increase the distance X (clockwise).
c)Normal flame: blue colour.

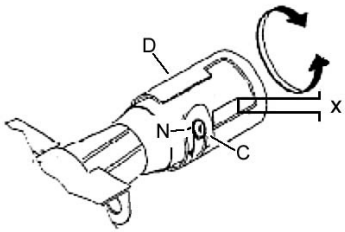
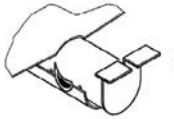
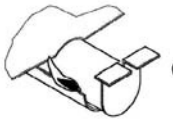


Fig. 7



eccesso d'aria / too much air / exces d'air
zuviel Luft / exceso de aire



fiamma regolare / regular flame / flamme
régulière / reguläre Flamme / llama regular

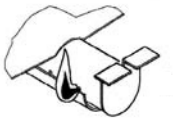


Fig. 8

mancanza d'aria / not enough air / manque
d'air / zuwenig Luft / falta de aire

ADJUSTING THE THERMOSTAT MINIMUM SETTING

This operation is performed with the oven in the unit and after the electrical and gas connections have been made by qualified personnel. The operation is necessary when switching from one type of gas to another (from natural gas G20 to liquid gas G30) in order to guarantee a minimum temperature of around 150°C.

Sequence with metal dashboard

- open the oven door (the burner will ignite only with the door open);
- remove the bedplate (base) of the oven;
- operate the oven at maximum temperature for at least 20÷30 minutes;
- once the oven is on, close the door;
- reset the thermostat knob to 150°C;
- remove the knob A (fig. 9);
- insert a screwdriver into hole B parallel with the thermostat shank and adjust the by-pass until you obtain a reduced but stable flame. This operation must be performed with the oven door closed.

- Use a flat blade screwdriver (fig. 9) to adjust the by-pass screw. Simply unscrew the by-pass to adjust the minimum setting when switching from liquid gas to methane.
- For operation with G30/G31 (LPG) the by-pass adjustment screw must be fully tightened.

IMPORTANT:
after adjusting the burner, check that the flame is maintained at minimum setting as follows:

1. turn the knob from min. to max. 2-3 times;
2. open and close the oven door continuously (neither too fast or too slowly);
3. if the flame goes out, adjust the by-pass setting (slightly increase the minimum setting).

- Once you have finished (replacement of injector, adjustment of air and minimum setting), switch the oven off and affix the new rating plate (indicating the gas used).

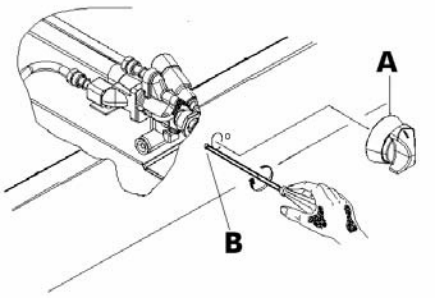


Fig. 9

SWITCHING THE GAS OVEN ON

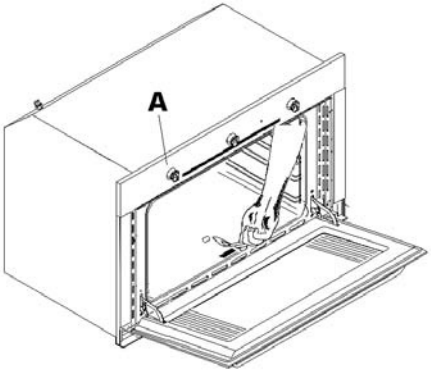
The oven is switched on with the **DOOR OPEN** as follows:

- press the thermostat knob A (fig. 10) slightly and turn it anticlockwise to maximum.
  Press knob A right in to trigger the electric ignition and keep it pressed for a few seconds to activate the safety device

- set the knob to the required temperature.

Check, through the apertures at the front of the oven plate, that the oven burner has ignited and ensure that when the thermostat knob is released, the burner flame remains on. If not, repeat the operation.
Always check perfect operation of the burner with the door closed.

Fig. 10

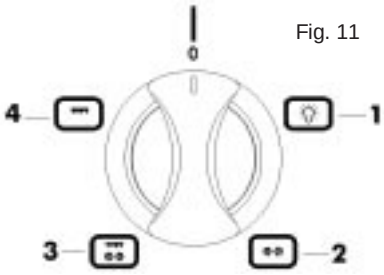


SWITCHING ON THE OVEN WHEN NOT PROVIDED WITH ELECTRONIC IGNITION

If the ignition does not work or the oven is not provided with ignition device, use a match or gas lighter to light the oven via the ignition hole at the front of the bedplate at the same time pressing the thermostat knob right in, turned anticlockwise to maximum; keep it pressed for a few seconds to activate the safety device and then set the knob to the required temperature.

USING THE ELECTRIC GRILL (Fig. 11)

Fig. 11



SYMBOLS

Pos. 0 OFF

Pos. 1 OVEN LIGHT

Pos. 2 SPIT

Switch the gas oven on and set the thermostat knob to between 150°C and 270°C. The oven door must be closed.

Pos. 3 GRILL + SPIT

This type of cooking allows you to brown the food. The oven door must be kept open and the knob protection fitted. With the selector in this position, the grill and spit automatically operate together.

Pos. 4 CENTRAL GRILL

This type of cooking is particularly suitable for quick browning. The oven door must be kept open and the knob protection fitted.

WARNING:

If the oven thermostat knob is accidentally turned during operation of the electric grill, a safety device will prevent operation of the grill. To restore operation, simply turn the oven knob until the moving reference mark coincides with the fixed reference mark on the front panel (closed). frontale (chiuso).

USING THE ELECTRIC GRILL SELECTOR

Turn the knob to the required function.

You are advised to pre-heat the grill for 5 minutes.

Place the food to be grilled on the rack or in a low-sided baking tin. The rack must be positioned as high as possible (according to th volume of food to be cooked) with the dripping pan below. For this type of cooking the oven door must be kept open and then partially closed. The food must be turned so that both sides are evenly grilled, depending on what you are cooking (e.g. meat, fish, poultry, etc.).

The grill must not be used for more than 30 minutes.

CAUTION: the grill does not work when the oven gas function is switched on.

USING THE SPIT (fig. 12)

Slide the food onto the spit rod (1) between the two forks (2), securing it in a stable position by means of the forks to prevent straining the motor. Fit the spit rod into the spit motor (3) and rest it on the support provided. Place the collecting plate on the lowest shelf. Switch the grill on (knob C, position 2).

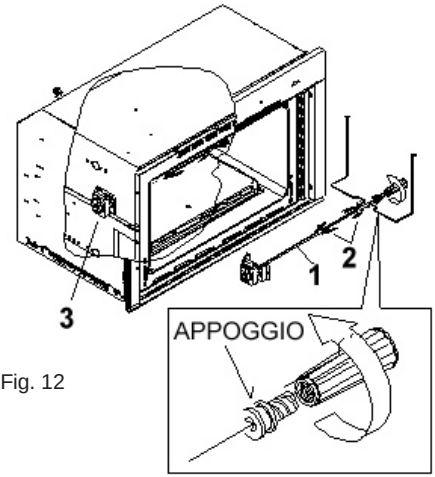


Fig. 12

PROGRAMMING YOUR OVEN WITH THE 60 MINUTES TIMER (fig. 13)

The regulating knob must be turned in a clockwise direction until it reaches the 60 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counter clockwise direction.
The oven will not be turned off automatically.
A minute counter ringing will advise that the cooking time is over.

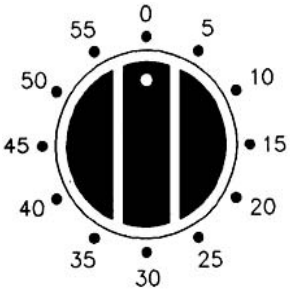


Fig. 13

MAINTENANCE

Damaged parts must be replaced by the Technical Support service. You are also advised to have the appliance serviced by the Technical Support department approximately once a year.

IMPORTANT:

You are also advised to periodically check the gas connection pipe and immediately replace it if not in perfect condition.

REPLACING THE OVEN BULB

If it is necessary to replace the oven light bulb, remove the protective cover A by unscrewing it anticlockwise. After replacing the bulb, refit the protective cover A (fig. 14).

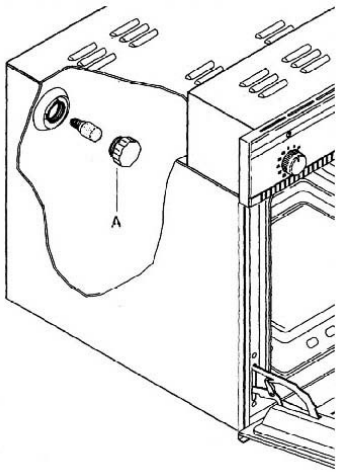


Fig. 14

REMOVING THE OVEN DOOR

To facilitate cleaning of the oven, the door can be removed as follows:
Hinges with moving bolts (fig. 16)
The hinges
A are provided with two moving bolts
B which lock the door in the open position when connected to elements
C. The door must then be raised and pulled out; to do this, grip the sides of the door near the hinges. To refit the door, first slide the hinges into their grooves
D and then close the door. **DO NOT** forget to lower the two moving bolts B used to prop the door open.
The glass door panel can be easily removed by unscrewing the 4 side screws (fig. 15).

N.B.: the screws must not be fully tightened as this can damage the gasket.

Accessories provided with the oven
The appliance can be provided with runners which must be hooked to the oven wall. Slide the racks and tray provided into the runners.
To remove the runners, simply press down (fig. 17).

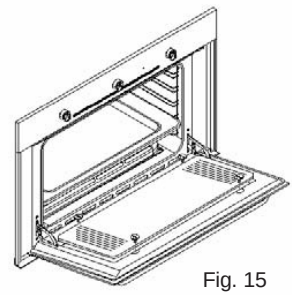


Fig. 15

TECHNICAL SUPPORT

If the appliance is not working properly, you are advised to check the following before calling the Technical Support service:

check that the appliance is correctly plugged in;

check that the gas flow is regular and that the pipe is not kinked or interrupted.

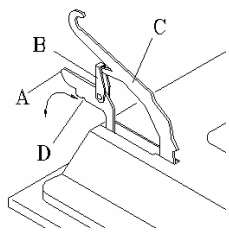


Fig. 16

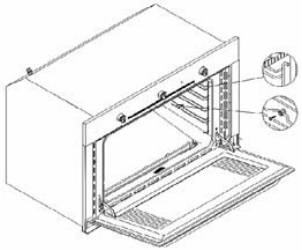


Fig. 17

CLEANING AND CARE

Disconnect the appliance from the electrical supply before any operation. The enamelled or painted parts must be cleaned every time the oven is used.
Wait for the oven to cool and clean it with warm water and a non-corrosive detergent. Never use knives, steel wool etc. Make sure that fat does not deposit on the walls as this will produce unpleasant smells when the oven is next used. Both the door and glass panel can be removed to facilitate certain cleaning operations.

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

Agradecemos por ter escolhido um dos nossos produtos e esperamos que obtenha deste electrodoméstico um óptimo desempenho. Portanto, leia com atenção as instruções e as sugestões deste manual para poder utilizar de forma correcta os nossos produtos. O Fabricante declina toda responsabilidade por danos a pessoas e a objectos causados por instalação incorrecta ou imprópria do aparelho. O fabricante reserva-se o direito de fazer modificações nos produtos que considerar necessárias e úteis, sem nenhum aviso prévio.

<u>IMPORTANTE:</u> durante o uso do forno, o aparelho é submetido a um sensível aquecimento da parte frontal e do vidro externo da porta. Recomenda-se manter distante as crianças que podem utilizar o aparelho para brincar.

ATENÇÃO

Este aparelho pode ser instalado somente em locais permanentemente ventilados segundo a UNI 7129/UNI 7131 (fig. 2 pag.2).
Toda manutenção deve ser feita por pessoal experiente com o aparelho desligado da rede eléctrica e com a torneira do gás da instalação fechada.

N.B. Atenção, pois nos móveis de encastrar as camadas de material plástico em madeira contraplacada devem ser trabalhadas com colantes resistentes ao calor (120°C).

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

A instalação é a cargo do comprador e as eventuais intervenções solicitadas ao fabricante necessárias por instalação incorrecta não estão ao abrigo da garantia. É importante que todas as operações relativas à instalação e à regulação sejam feitas por pessoal qualificado, com requisitos técnico-profissionais apropriados, que no término dos trabalhos deve emitir uma declaração de conformidade do trabalho efectuado.
O mesmo deverá ser considerado responsável por eventuais danos a coisas ou pessoas causados por ligações não conformes às normas vigentes.

Este aparelho está em conformidade com a circular 82/499/CEE relativa à limitação das interferências radioeléctricas.

Este aparelho, relativamente às partes que entram em contacto com substâncias alimentares, está em conformidade com **a** Directiva 89/109/CEE.

INSTALAÇÃO NO MÓVEL (fig. 1 pag.1)

É importante que todas as operações relativas à instalação do aparelho sejam feitas por pessoal qualificado.

- O aparelho pode ser instalado sob o tampo ou numa coluna. Em ambos os casos, respeite as dimensões indicadas na Tab. 1.
- A fixação do forno no móvel é feita da seguinte maneira (fig. 1):
  1. retire os parafusos A para remover a cobertura do caixilho;
  2. coloque o forno ligado ao sistema eléctrico e do gás no móvel;
  3. fixe o forno no móvel com os 4 parafusos para madeira B;
  4. fixe a cobertura do caixilho.
- Preste atenção para não usar a porta como suporte para a instalação do forno.
- Não faça pressão sobre a porta do forno quando estiver aberta.

<u>ATENÇÃO:</u> não obstrua as aberturas ou fissuras de arrefecimento ou de descarga dos gases combustos.

LOCAL DE INSTALAÇÃO (fig. 2 pag.2)

Para o bom funcionamento do aparelho a gás, é necessário que no local possa entrar, de modo natural, o ar necessário para a combustão do gás.

O instalador deve seguir as normas de segurança em vigor no país (UNI-CIG 7129 e 7131). A entrada de ar no local deve ser feita directamente através das aberturas existentes em paredes externas (fig.2).

Estas aberturas devem ter uma secção livre de passagem de pelo menos 100 cm² (podem ser feitas uma ou mais aberturas).
A descarga dos gases combustos deve ser feita através de coifas ligadas a chaminés ou directamente ao exterior (fig.2).
Se não for possível instalar a coifa, é necessário utilizar um exaustor eléctrico aplicado na parede externa ou na janela do ambiente, à condição que haja no local as aberturas para a entrada de ar segundo as normas vigentes. Este exaustor eléctrico deve ter um caudal capaz de garantir, para uma cozinha, uma troca de ar horária de 3-5 vezes o seu volume.

LIGAÇÃO

Na parte inferior do caixilho do forno há uma placa de características que indica com qual gás o forno foi regulado. Se o gás disponível for o mesmo para o qual foi regulado o forno, siga com atenção as instruções de ligação. Caso contrário, antes de efectuar as operações de ligação, adapte o forno para o tipo de gás existente.

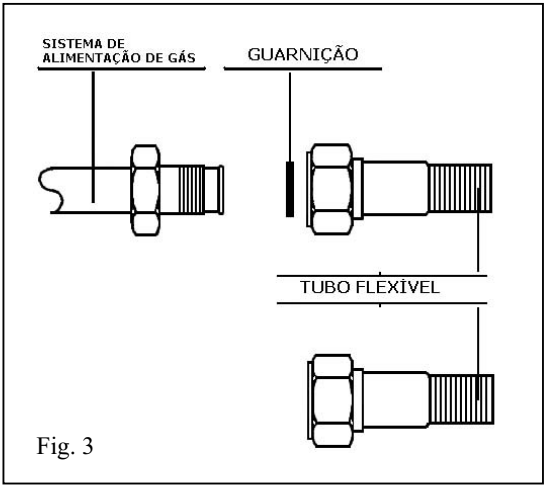


Fig. 3

Instruções de ligação (fig. 3)

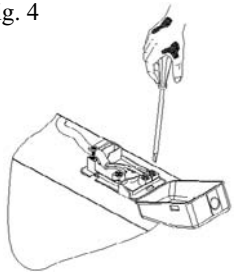
O aparelho deve ser ligado à rede do gás com um tubo metálico rígido ou com um tubo flexível metálico conforme as normas em vigor no país (UNI 9891).
A ligação deve ser feita entre a ligação da rampa do gás e o tubo, da seguinte maneira:
1. união cónica (ISOR7) com junta na rosca com aplicação de produto vedante apropriado;
2. interpondo uma junta de vedação (alumínio, cobre, borracha) aprovada para o uso.

ADVERTÊNCIA: O uso de tubo flexível de borracha fixado no suporte do tubo é proibido, pois não pode ser inspeccionado.

Atenção. Ao terminar a operação, controle se não há fugas de gás utilizando água com sabão ou líquidos equivalentes. NUNCA UTILIZE CHAMAS PARA LOCALIZAR FUGAS DE GÁS.

O aparelho é fornecido com cabo sem ficha. A ficha a utilizar deve ser de tipo normalizado e considerar que:
- amarelo – verde = terra
- azul = neutro
- castanho = fase

Fig. 4



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de ligar o aparelho à rede, verifique:

• se a voltagem corresponde à indicada na placa de características técnicas aplicada na parede inferior do caixilho;

• se a válvula limitadora e o sistema doméstico podem suportar a carga do aparelho (vide placa de características);

• se o sistema de alimentação é dotado de uma ligação à terra eficaz. Se a tomada e o interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de contacto de 3mm, é facilmente acessível uma vez instalado o aparelho;

• se a ficha não for facilmente acessível, o instalador deve instalar um interruptor omnipolar com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm.
O cabo de alimentação deverá ser posicionado de modo que em nenhum posto alcance uma temperatura 50°C superior à ambiente.

TROCA DE INJECTOR
QUEIMADOR DO FORNO (fig. 5-6)

• Certifique-se de que o forno não esteja ligado à rede eléctrica.

• Abra completamente a porta do forno.

• Retire o fundo do forno.

• Retire o queimador da seguinte maneira:

1. solte as porcas D para retirar a parábola de difusão C;
2. desloque o esquadro E porta-velas mais termopar;
3. solte o parafuso B e retire o tubo do queimador;
4. retire o injector F com uma chave de 7 e substitua-o segundo as instruções da tab. 2 (o injector deve ser bloqueado com uma força apropriada para evitar que se solte).

• Monte o queimador do forno seguindo ao contrário as instruções acima.

• Recoloque o fundo do forno.

Atenção com os cabos das velas e com os tubos dos termopares.

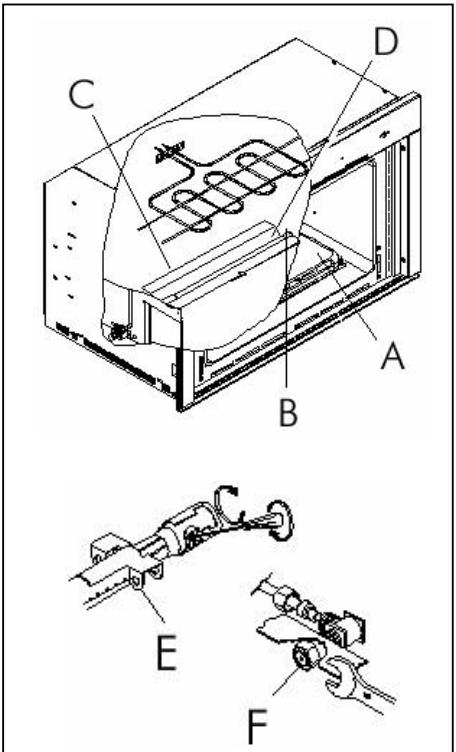


Fig. 5-6

REGULAÇÃO DO AR DOS QUEIMADORES (fig. 7-8)

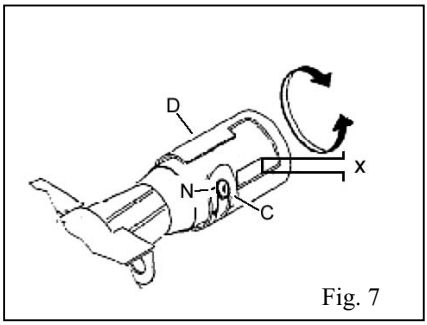


Fig. 7

Vistas as diversas características dos gases utilizados, pode haver chamas com insuficiência ou excesso de ar. Neste caso, faça a regulação da seguinte maneira:

• solte o parafuso C que se encontra no queimador (para retirar o queimador, siga as instruções à pág. 7-8);

• gire o anel D até à posição N para o gás metano ou natural e até à posição G para o gás líquido, e faça com que coincida o índice móvel do anel com o índice fixo do queimador, obtendo, assim, uma chama regular (fig. 8).

Fig. 8

Exemplos:

a) Chama com excesso de ar: pequena e fina; gire o anel D de modo a diminuir a quota X (anti-horário).
b) Chama com ar insuficiente: irregular com pontas amarelas; gire o anel D de modo a aumentar a quota X (horário).
c) Chama normal: a sua cor é azul.

REGULAÇÃO DO MÍNIMO DO TERMÓSTATO

Esta operação é feita com o forno instalado no móvel e depois que pessoal especializado fez a ligação eléctrica e do gás. A operação é necessária quando se passa de um tipo de gás para um outro tipo (de gás natural G20 para gás líquido G30) de modo a garantir uma temperatura mínima próxima a 150°C.

Sequência com painel em metal

• Abra a porta do forno (o queimador se acende só se a porta estiver aberta).

• Retire o fundo do forno.

• Ligue o forno à temperatura máxima por pelo menos 20÷30 minutos.

• Uma vez aceso, feche a porta.

• Recoloque o manípulo do termostato com índices em 150°C.

• Retire o manípulo A (fig. 9).

• Coloque uma chave de parafuso no furo B paralelamente à haste do termostato e regule o by-pass até obter uma chama reduzida, mas estável. Esta operação deve ser feita com a porta do forno fechada.

• Com uma chave para parafuso de cabeça com ranhura (fig. 9), desaparafuse o parafuso de by-pass para regular o mínimo, passando de gás líquido para gás metano.

• Para o funcionamento com G30/G31 (LPG), o parafuso de regulação do by-pass deve ser fixado completamente.

IMPORTANTE

Após ter regulado o queimador, controle se a chama é mantida no mínimo da seguinte maneira:

1. gire o manípulo da posição mín. até à posição máx. 2-3 vezes;
2. abra e feche a porta do forno de modo contínuo (nem muito rápido, nem muito lento);
3. se se apagar, adapte a regulação do by-pass (aumente ligeiramente o mínimo).

• Terminadas as operações (substituição do injector, regulação do ar e mínimo), desligue o forno, aplique a nova placa de características (que indica o gás utilizado) na posição indicada na fig. 1, pág. 2.

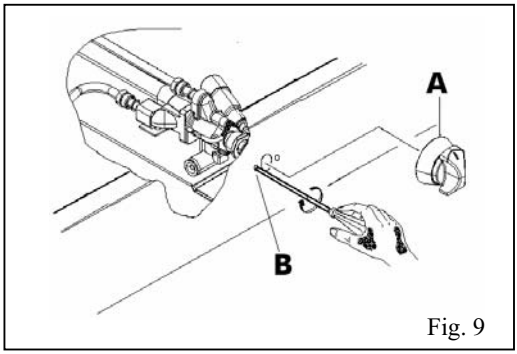


Fig. 9

COMO LIGAR O FORNO A GÁS

Ligue o forno, que deve estar com a **PORTA ABERTA**, da seguinte maneira:

• carregue ligeiramente no manípulo do termostato A (fig. 10) e gire-o no sentido anti-horário até à posição máxima.
Pressione até ao fim o manípulo A para activar o acendimento eléctrico e mantê-lo pressionado por alguns segundos até quando o dispositivo de segurança se activar;

• posicione de seguida o manípulo na temperatura desejada.

Controle se o queimador do forno se acendeu através das aberturas existentes na parte anterior do prato do forno e verifique que ao soltar o manípulo do termostato a chama do queimador permaneça acesa.
Caso contrário, repita a operação.
Certifique-se sempre de que com a porta fechada o queimador funcione perfeitamente.

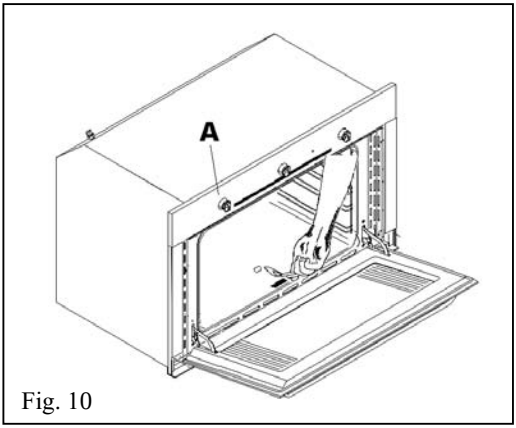


Fig. 10

COMO LIGAR O FORNO QUE NÃO POSSUI ACENDIMENTO ELECTRÓNICO

Se o acendimento não funcionar ou se o forno não possuir o dispositivo de acendimento, siga estas instruções: aproxime a chama de um fósforo ou de um acendedor do furo de acendimento na parte anterior do fundo do forno e simultaneamente pressione completamente o manípulo do termostato (que já girou no sentido anti-horário até à posição máxima) e mantenha-o pressionado por alguns segundos para que o dispositivo de segurança se active, e posicione de seguida o manípulo na temperatura desejada.

USO DO GRELHADOR ELÉCTRICO
SÍMBOLOS (Fig. 11)

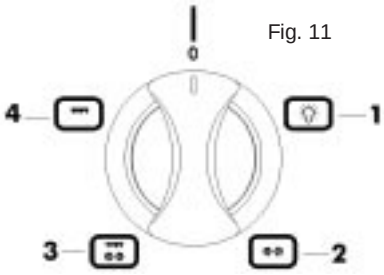


Fig. 11

Pos. 0 APAGADO

Pos. 1 LUZ DO FORNO

Pos. 2 ESPETO

Ligue o forno a gás e coloque o manípulo do termóstato numa temperatura entre 150°C e 270°C. Este tipo de cozedura é feita com a porta do forno fechada.

Pos. 3 GRELHADOR + ESPETO

Este tipo de cozedura permite dourar os alimentos. Para este tipo de cozedura é necessário manter a porta do forno aberta e usar a protecção dos manípulos. O selector nesta posição permite ligar automaticamente o grelhador e também o espeto.

Pos. 4 GRELHADOR CENTRAL

Este tipo de cozedura é particularmente indicado para dourar rapidamente os alimentos. Também é necessário para este tipo de cozedura manter a porta do forno aberta e usar a protecção dos manípulos.

ADVERTÊNCIA:
Se, durante o funcionamento do grelhador eléctrico, gira-se involuntariamente o manípulo do termostato do forno, um dispositivo de segurança bloqueará o funcionamento do grelhador. Para restabelecer, basta girar o manípulo do forno até que coincida o índice móvel do manípulo com o índice fixo do frontal (fechado).

USO DO SELECTOR DO GRELHADOR ELÉCTRICO

Gire o manípulo para junto da função desejada.
Recomenda-se pré-aquecer o grelhador por 5 minutos antes de colocar os alimentos.
Coloque os alimentos a grelhar na respectiva grelha ou na forma de bordas muito baixas.
A grelha deve ser colocada na guia mais alta (segundo o volume de alimento a cozer), enquanto a pingadeira para recolher a gordura deverá ser posicionada na guia inferior. Para este tipo de cozedura, é necessário manter a porta do forno aberta e então fechá-la parcialmente.
Quanto ao tipo de alimento (ex. carnes, peixe, aves, etc.) é necessário girálos para expor os dois lados aos raios infravermelhos.
A cozedura com o grelhador não deve superar 30 minutos.

ATENÇÃO: o grelhador não funciona quando está ligada a função de gás do forno.

USO DO ESPETO

Meta no espeto (1), entre os dois garfos (2), o alimento a cozer e bloqueie-o com os mesmos numa posição de equilíbrio para evitar esforços do motor. Enganche o espeto no motor (3) e apoie-o no seu suporte. Coloque a pingadeira na guia mais baixa. Ligue o grelhador (Fig. 12, posição 2).

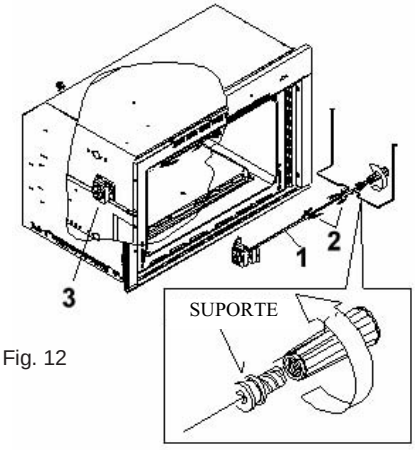


Fig. 12

TEMPORIZADOR MECÂNICO 60 MIN - (Fig. 13)

O temporizador pode ser regulado para um intervalo máximo de uma hora. O botão de regulação deve ser girado no sentido horário até à posição 60 minutos e então posicionado, girando no sentido anti-horário, junto do tempo desejado.
Passado o tempo programado, é emitido um sinal acústico que cessa automaticamente.
O temporizador, no momento do sinal acústico, não interrompe o funcionamento do forno.

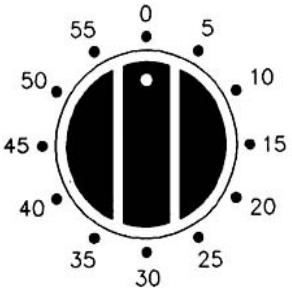


Fig. 13

MANUTENÇÃO

É necessário recorrer ao serviço de assistência para mandar substituir a peça avariada. Recomenda-se também mandar controlar o aparelho pelo serviço de assistência uma vez por ano aproximadamente.

IMPORTANTE:

Recomenda-se também verificar periodicamente o bom estado do tubo de ligação do gás e substituí-lo imediatamente se houver anomalias.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Se for necessário substituir a lâmpada de iluminação do forno, é preciso retirar a cobertura de protecção A soltando-a no sentido anti-horário. Após ter substituído a lâmpada, monte novamente a cobertura de protecção A (fig. 14).

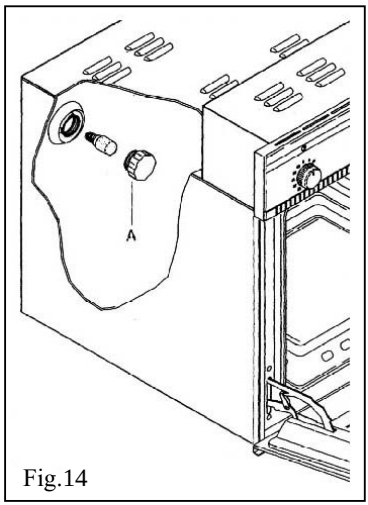
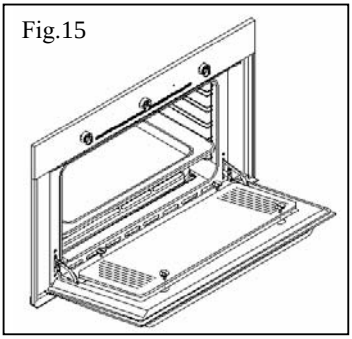


Fig.14

DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

Fig.15



Para facilitar a limpeza do forno é possível desmontar a porta da seguinte maneira:

Charneira com travas móveis (fig. 16)
As charneiras A são dotadas de duas travas móveis que se enganchadas nos sectores C das charneiras, quando a porta está completamente aberta, bloqueiam está última. Feito isto, é necessário levantar a porta e retirá-la para a parte externa; para fazer estas operações, segure as partes laterais da porta nas proximidades das charneiras. Para remontar a porta, meta primeiro toda as charneiras nas suas aberturas D. Antes de fechar a porta NÃO se esqueça de abaixar as duas travas móveis B que serviram para enganchar as duas charneiras. O vidro da porta pode ser retirado facilmente; é só soltar os 4 parafusos laterais (fig. 15).

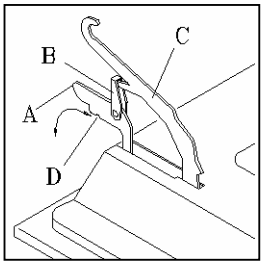
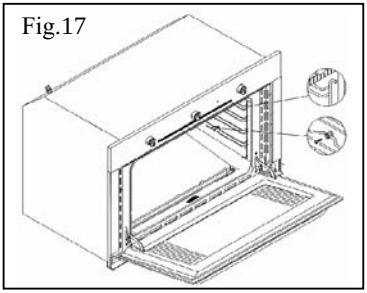


Fig.16

N.B.: os parafusos não devem ser fixados até ao fim para evitar de danificar a junta.

Fig.17



Acessórios do forno

O aparelho pode ser dotado de duas guias laterais que devem ser enganchadas na parede do forno. Coloque nas guias laterais as grelhas e a bandeja fornecida. Para retirar as guias laterais é só exercer uma ligeira pressão para baixo na peça (fig. 17).

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de recorrer ao serviço de Assistência Técnica em caso de não funcionamento do forno, recomendamos:

verificar se a ficha está bem inserida na tomada da corrente;

verificar que o gás entre regularmente e que o tubo não apresente estrangulamentos ou interrupções.

LIMPEZA E CUIDADOS

Antes de qualquer operação, desligue a corrente eléctrica do aparelho. As partes esmaltadas ou pintadas devem ser limpas após cada utilização.

Aguarde que o forno arrefeça e lave-o com água morna e com um detergente não corrosivo. Nunca use facas, palhetas, etc. para raspar. Não deixe que a gordura se deposite nas paredes para evitar a formação de odores desagradáveis durante as cozeduras sucessivas.
A porta e o vidro podem ser desmontados, o que facilita as limpeza.

Cod. 12300035040